



Lion Tamer

Napa Valley, Hess Lions Head Collection

Il leone della collezione Hess

Beschreibung:

Come un domatore di leoni che domina il potente animale, l'alta percentuale di Malbec domina i potenti tannini del Cabernet Sauvignon. Una cuvée innovativa di impressionante intensità proveniente dalla tenuta della famiglia Hess a Mount Veeder. Un assaggio imperdibile!

Degustationsnotiz:

Porpora intenso con delicati riflessi rubino. Bouquet inebriante di ribes nero appena colto, erbe selvatiche essiccate e confettura di ciliegie, seguito da note di tartufo al cioccolato fondente, pepe nero di montagna e ribes nero. Al palato è ricco e cremoso, con una superba ricchezza di estratto di liquirizia e un corpo robusto e perfettamente strutturato. Finale persistente e aromatico di bacche blu e nere, con delicate note di grafite e prugna secca.

Ideale con:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Stati Uniti

Appellation: Ncoas

Produzent: Hess Lions Head Collection

Allevamento: 17 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2036

Varietà d'uva: 60% Malbec, 15% Zinfandel, 15% Petite Sirah, 6% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Ve

Artikelnummer: 1083922

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Lion Tamer

Napa Valley
Hess Lions Head Collection

Herkunft:	Stati Uniti
Valutazioni:	Wine Spectator 92/100, Score 18,5/20
Varietà d'uva:	60% Malbec, 15% Zinfandel, 15% Petite Sirah, 6% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot
Da bere:	da subito fino al 2036
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	17 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.